

永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）

团体标准编制说明

陕西省产品质量监督检验研究院

永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）

团体标准编制说明

一、任务来源

本文件的制定工作，陕西省食品科学技术学会提出、归口并负责解释。本文件由陕西省产品质量监督检验研究院负责起草。

二、目的意义

永寿县地处渭北黄土高原南缘，位于陕西省中部偏西、咸阳市西北部，是世界苹果生产最佳优生区，其昼夜温差大、光照充足、土壤肥沃的独特自然条件，为“瑞雪”“瑞香红”苹果生长提供了优良环境。当前，永寿苹果产业规模逐年扩大，“瑞雪”“瑞香红”品牌影响力已初步显现，但仍存在种植技术不统一、产品品质不稳定等问题，且县域内无苹果种植基地通过绿色食品或有机农产品认证，“永寿双瑞苹果”未获得国家地理标志保护产品、名特优新农产品等权威资质认定，制约了品牌进一步发展。因此，制定本团体标准具有迫切性与重要价值，具体体现在以下三方面：

（一）对产业发展的促进作用

推动产业结构调整优化：永寿双瑞苹果产业当前存在种植技术参差不齐、产品品质不稳定等问题，标准项目的建立将推动明确种植流程、品种选育、水肥管理等关键环节的规范要求，引导产业从粗放式种植向精细化、高质量发展转型。同时，推动产业资源向优势企业和优质产区集中，淘汰低效、低质、落后的生产模式，实现产业结构的优化升级，提升整体产业发展层次。

提升产业竞争力：建立永寿双瑞苹果团体标准能够确保产品品质稳定。此外，还可推动生产加工环节科学规划降低生产成本，如合理控制化肥农药用量、优化采摘运输环节等，使产品在价格和质量上形成双重竞争优势，更易抢占国内外市场。

规范引领产业健康发展：标准的制定将倒逼永寿双瑞苹果产业进行生产技术升级，推动种植环节向规范化迈进，例如明确适宜的种植密度、病虫害绿色防控技术、果实套袋标准等，减少生产过程中的随意性。通过标准的引领作用，使整

个产业形成标准化、规模化发展格局，避免无序竞争，促进产业健康可持续发展。

（二）对社会经济的积极影响

促进农民增收致富：永寿双瑞苹果作为当地农民的重要经济收入来源，建立永寿双瑞苹果团体标准对提高品牌的影响力具有重要意义。同时，可促进苹果种植、加工、销售等相关产业的发展，让农民不仅能通过种植获利，还能在相关产业中实现就业增收，有效改善农民生活水平。

推动地方经济高质量发展：永寿双瑞苹果标准项目的建立将助力形成以苹果产业为核心的特色产业集群，吸引上下游企业集聚，如苹果深加工企业、农资生产企业、冷链物流企业等。此外，特色产业集群的发展将带动地方餐饮、旅游等第三产业的联动发展，例如打造苹果采摘旅游项目，吸引游客前来体验，进一步增加地方经济收入。同时，产业规模的扩大和效益的提升将为地方财政带来更多税收，增强地方财政实力，为地方基础设施建设和公共服务改善提供资金支持，推动地方经济实现高质量发展。

（三）保障市场秩序与质量安全

凸显地域产业特色：永寿县拥有适宜苹果生长的独特自然环境，如昼夜温差大、光照充足、土壤肥沃等，这些条件赋予了永寿双瑞苹果独特的品质优势。团体标准将明确永寿双瑞苹果的特定种植区域、品种特性、品质指标等，突出产品的地域特色。通过标准的推广和宣传，能够让消费者更清晰地认识到永寿双瑞苹果与其他地区苹果的差异，增强产品的辨识度和市场认可度，进一步提高永寿双瑞苹果的地域影响力和品牌知名度，助力打造具有地方特色的优质农产品品牌。

保障公众健康与消费权益：苹果的质量安全直接关系到人民群众的生命健康。通过实施严格的团体标准，对产品的质量和安全进行有效监管，确保市场上销售的产品符合质量安全标准。标准中对重金属、农药残留等有害物质的限量规定，可以防止不合格产品流入市场，保障人民群众的用药安全和身体健康。同时，标准化生产可以提高产品质量的稳定性，减少因产品质量问题给消费者带来的财产损失，维护消费者的合法权益。

三、主要工作过程

（一）标准预研

为了更好地完成标准制订任务，并使标准适应市场需要。就《永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）》标准方案所涉及的术语和定义、产地环境、质量要求、检验方法、检验规则、包装和外观要求、标识规定、运输和贮存等方面进行了行业调研，并对标准制定的目的、意义，与该项标准有关的国内外状况，标准的主要技术要素进行分析确定。

（二）标准起草

根据标准预研的结果，组成起草工作组进行起草准备工作，包括资料收集，国内外状况分析，必要的实验验证等，依据国家标准的编写规则起草标准及标准编制说明。

（三）标准审批

陕西省食品技术学会对团体标准报批材料进行形式审查和审批。

（四）起草人员任务分工

主要起草人：马宝英、杨双晓、樊运利、李祥、马丽君、夏静、严小燕、王引娣、马欣、李季、孟令轩。

起草人员负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集，标准文本及编制说明的起草、撰写，组织召开多次研讨会，通过电子邮件、传真等方式，征集、整理和归纳相关的意见和建议。

四、编制原则和主要依据

（一）编制原则

标准规定了永寿双瑞苹果产地环境、质量要求、检验方法、检验规则、包装和外观要求、标识规定、运输和贮存环节中的要求。标准起草中本着“科学性、规范性、实用性”的原则，按照相关法律法规的要求，与现行有效标准相协调，遵循技术条款内容协商一致、共同使用、重复使用的原则，制定了永寿双瑞苹果的技术要求。

科学性原则：标准的制定应基于科学的分析方法和严谨的论证过程，确保其有扎实的理论依据和实证支持，避免主观臆断和片面之词的干扰。

规范性原则：严格遵循国家法律法规和相关政策要求，确保标准的合法性和权威性。在标准的表述上力求准确、清晰，确保标准易于理解和执行，从而有效

指导地方实践活动。

实用性原则：充分考虑地方的实际需求和特定情况，确保标准具有针对性和可操作性，不仅能够解决地方发展中面临的实际问题，还能够指导地方实践活动的有效开展。

（二）主要依据

GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB/T 8855	新鲜果蔬取样方法
GB/T 10651	鲜苹果
GB/T 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 2009	水果硬度的测定
NY/T 2637	水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

五、主要条款说明

（一）范围

本文件规定了永寿双瑞苹果（瑞雪、瑞香红）的术语和定义、产地环境、质量要求、检验方法、检验规则、包装和外观要求、标识规定、运输和贮存。

本文件适用于永寿县种植的鲜苹果。

（二）规范性引用文件

本文件有 8 项引用文件：

GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.86	食品安全国家标准 食品中抗坏血酸的测定
GB/T 8855	新鲜果蔬取样方法
GB/T 10651	鲜苹果
GB/T 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
NY/T 2009	水果硬度的测定

（三）术语和定义

文件给出了“永寿双瑞苹果、瑞雪、瑞香红、果锈、果实缺陷、梗洼、萼洼、刺磨伤、碰压伤、日灼、雹伤、裂伤、虫伤”的定义。

（四）产地环境

文件规定了永寿双瑞苹果产地范围、地形、土壤环境、种植基地环境的相关要求。

（五）质量要求

文件规定了永寿双瑞苹果的感官要求、质量要求、理化要求和污染物限量及残留量。

（六）检验方法

检验方法是保证国家标准正确实施的重要手段，也是为监督部门提供的有利工具。本文件规定了永寿双瑞苹果感官指标、理化指标的各种项目的检验方法。

（七）检验规则

本文件规定了永寿双瑞苹果的组批规则、抽样方法、型式检验和判定规则的相关要求。

（八）包装和外观要求

本文件给出了永寿双瑞苹果包装用材料、包装规格等相关要求。

（九）标识规定

本文件给出了永寿双瑞苹果标识和标签的使用要求。

（九）运输、贮存

本文件规定了永寿双瑞苹果运输和贮存的要求。

六、知识产权说明

无。

七、采标情况

无。

八、重大意见分歧的处理

本文件在编写过程中不存在重大意见分歧。

九、标准性质的建议说明

建议本标准审批发布为推荐性标准。

十、其他应予说明的事项

无。